

FESTVÅNINGBUFFÉ

Endast en meny per sällskap samt beställning minst 10 dagar före ankomst.

Vänligen uppgi eventuell födoämnesallergi vid beställningstillfället

Västkostbuffé

Skaldjursröra i små skålar med dill
Inkokt lax
½ Ägg med majonnäs & räkor
Lingonsill, senapsill, inlagd sill med rödlök & tillbehör
Dill-och citronmajonnäs samt Ört-och vitlökscrème
Västerbottenpaj
Kallskuren rostbiff
Blandsallad med säsongens grönsaker
Kokt potatis med Dijonsenapdressing, kapris & purjolök
Ostbricka
Brödkorg med knäckebröd & smör
Varma Rätter:
Köttbullar, prinskorv & revbenspjäll
Rostade rotfrukter med färska örter
Sillpotatis

545 kr/person ink moms (486kr ex moms)

Asiatisk Buffé

Koriander, chili- och kokoskokta blåmusslor
Glasnudelsallad med wakame, paprika och rostad sesamfrö
Räkcocktail "piri piri" serveras i små glas
3 sorters "Nori maki" sushi, wasabi & soyasås
Green bean sallad med smak av vitlök & sweet chili
Koreansk biffsallad i små glas med picklad butternut pumpa
Blandsallad
Varma Rätter:
"Panang chicken curry"
Jasminris
Spicy Korean spareribs med sesamfrö
Räkchips
Ananas teriyaki

515 kr/person ink moms (460kr ex moms)

Italiensk Buffé

Skaldjurssallad med blåmusslor, räkor, scampi, kapris, paprika & olivolja
Marinerade oliver med örter & saltorkade tomater
Grönsakssallad med grillad aubergine, kronärtskocka, paprika, zucchini och champinjoner
”Caprese” Tomat & mozzarellasallad med basilikaolja
Serranoskinka, fänkålsalami, salciccia
Pastasallad med riccotta och basilika
Bönpuré med vitlök och citron
Blandsallad med körsbärstomat och parmesan
Ostbricka med Tallegio, Gorgonzola och Brie
Örtmarinerat kycklingbröst i tunna skivor
Färskost med saltorkade tomater
Nybakad foccacia - bröd & smör

525 kr/person ink moms (469kr ex moms)

Tillägg: Dessert i Kopp

Vanilj- Pannacotta med Bärkompott
Mjölchokladmousse med Maräng
Kanelmaksatt Äppelkompott med Havregrumble

45 kr/person ink moms (40,17kr ex moms)

AVBOKNINGSGREGLER

Fram tills 4 veckor innan genomförandet:

Antal gäster justeras kostnadsfritt. Arrangemanget kan avbokas kostnadsfritt.

2 till 4 veckor innan genomförandet:

Antal gäster kan minskas kostnadsfritt upp till 50%. Vid avbokning av arrangemanget debiteras min 50% av bokningsvärdet*

48 timmar – 2 veckor innan genomförandet:

Antal gäster kan minskas kostnadsfritt med 10%. Vid avbokning av arrangemanget debiteras min 90% av bokningsvärdet*

Inom 48 timmar innan genomförandet:

Vid avbokning samt ändring av antal debiteras 100% av bokningsvärdet.

Eventuell specialkost som ej meddelats kan komma att debiteras utöver bokad meny.

* i det fall extern leverantör engagerats/bokats (t.ex. underhållning, teknik mm) för arrangemanget genom oss och dess avbokningsvillkor berättigar dem till högre ersättning så debiteras motsvarande ersättning.

Avbokning skall ske skriftligt.

Vi följer Visitas rekommendationer.

Med vänliga hälsningar
Palace Göteborg